NOTICE D'UTILISATION

WOK ÉLECTRIQUE

EW3-F

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lisez toutes les instructions – Conservez-les pour consultation ultérieure

1.	CONDITIONS DE GARANTIE	4
2.	RECYCLAGE	6
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
4.	VUE DÉTAILLÉE	9
5.	UTILISATION	10
6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
7.	RECETTES	11

1. CONDITIONS DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter téléphoniquement le SAV au numéro ci-dessous (appel gratuit depuis un fixe).

BENCO FRANCE
DOMPEL 9
2200 HERENTALS
BELGIQUE

Tel. SAV : 00800/546.32.200
Horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 17h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication, l'échange du produit ou le remboursement du produit. Ce service est gratuit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.
3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au SAV sans payer le port. Avant d'envoyer l'appareil, **veuillez appeler notre SAV**. Dans de nombreux cas, vos problèmes peuvent déjà être résolus par ce moyen. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un SAV non mentionné sur la carte de garantie.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au SAV mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE GARANTIE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Placez l'appareil sur une surface stable et utilisez uniquement les poignées pour éviter de renverser les éléments chauds.
- Attention : l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

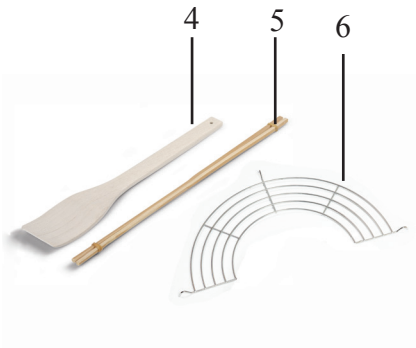
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, utilisez les poignées.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne laissez jamais le cordon dépasser du bord ou du coin de la table.
- Veillez toujours à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Veillez aussi à ce que l'appareil ne soit pas en contact avec des rideaux, du papier peint ou d'autres matériaux inflammables lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour mélanger le contenu du wok. Utilisez une cuillère en bois afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Seule la prise mobile de connecteur (thermostat amovible) appropriée doit être utilisée avec l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

- Ne déplacez jamais l'appareil durant son utilisation.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit ne réalisez jamais de recettes flambées.
- Utilisez uniquement le wok fournis sur la base chauffante.

4. VUE DÉTAILLÉE

1. Poignée
2. Couvercle
3. Thermostat amovible
4. Spatule en bois
5. Baguettes en bois
6. Grille égouttoir



5. UTILISATION

- Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer le wok, la grille égouttoir et le couvercle à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Veillez à ce que ni le cordon ni les points de contact électriques ne soient mis en contact avec l'eau.
- Introduisez la fiche-thermostat amovible dans le contacteur du wok.
- Branchez l'appareil.
- Positionnez le thermostat sur la position désirée.
- Lorsque le témoin s'éteint, le wok est chaud et prêt à l'emploi.
- N.B. Lorsque vous utilisez le wok pour la première fois, il est recommandé d'enduire le wok d'un peu d'huile alimentaire.
- Utilisez des gants de cuisine et du papier ménager et veillez à ne pas vous brûler.

Attention :

- Faites attention lorsque le wok est rempli d'huile ou d'un autre liquide alimentaire.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche et laissez-le toujours refroidir avant de déverser l'huile ou d'autres liquides.
- N'ajoutez jamais de l'eau à l'huile afin d'éviter des éclaboussures.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Eteignez complètement le wok (thermostat en position 0) et débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir.
- Retirez le thermostat amovible du wok et nettoyez-le au moyen d'un chiffon doux légèrement humide. Ne le plongez surtout pas dans l'eau.
- Le wok, la grille égouttoir, le socle et le couvercle peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou d'éponges à récurer. De même, ne plongez jamais l'appareil proprement dit dans l'eau.
- Ne plongez pas la fiche électrique ni le thermostat amovible dans l'eau ou dans tout autre liquide.

7. RECETTES

Nous vous donnons ci-dessous quelques recettes, mais les possibilités du wok sont illimitées. Vous trouvez de nombreux livres de recettes chez votre libraire ou sur internet.

Potage de tomates à la viande de boeuf et au basilic

Ingrédients :
- 250g de viande de boeuf
- 500g de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 poireau
- 10 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry *
- poivre et sel

* L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Préparation :
1. Coupez la viande en petits cubes. Pelez et épépinez les tomates, hachez les gousses d'ail, lavez le poireau et coupez le en grosses rondelles. Coupez le basilic en fines lanières.
2. Chauffez le wok.
3. Lorsque le wok est chaud, versez-y l'huile et faites cuire la viande pendant 1 minute.
4. Ajoutez également les tomates et l'ail, afin qu'ils cuisent légèrement.
5. Verser un litre d'eau dans le wok et laissez cuire doucement pendant environ 15 minutes.
6. Ajoutez à la fin les rondelles de poireau et faites les cuire pendant 1 minute.
7. Assaisonnez la soupe avec un filet d'alcool de riz ou de sherry, le basilic, du sel et du poivre.

Poulet au légumes (pour 2 personnes)

Ingrédients :
- 250g de filet de poulet (en cubes)
- 1/2 oignon haché fin
- 1/2 poivron rouge coupé en lamelles
- 150g de brocoli en bouquet
- 150g de chamignons en lamelles
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

- 1 filet d'alcool de riz ou de sherry *
- éventuellement un peu d'ail

* L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Préparation :
1. Allumez le wok et faites-le chauffer à haute température.
2. Versez l'huile lorsque la température voulue est atteinte.
3. Ajoutez les cubes de poulet dès que l'huile fume.
4. Faites cuire pendant 5 minutes puis retirez les morceaux de poulet.
5. Répétez l'opération avec les légumes et ajoutez un filet d'alcool de riz ou de sherry.
6. Ajoutez la viande aux légumes et laissez cuire un instant ensemble.
7. Conseil : les amateurs de marinade peuvent bien sûr faire mariner le poulet avant la cuisson.

Poulet au poivre vert

Ingrédients :
- 1 poulet découpé
- 5 oignons rouges
- 5 tomates
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de poivre vert entier
- farine
- 4 dl de bouillon de légumes
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel

Préparation :
1. Coupez la courgette en lanières (avec un couteau économe)
2. Faites revenir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes.
3. Assaisonnez les morceaux de poulet avec le poivre et le sel et saupoudrez-les de farine.
4. Retirez les oignons et braisez rapidement les morceaux de poulet.
5. Remettez les oignons, ajoutez les tomates coupées en dés et les lanières de courgette et laissez cuire quelques instants.
6. Ajoutez le bouillon de légumes et faites étuver à feu doux pendant une quinzaine de minutes en mettant le couvercle sur le wok.
7. Concassez le poivre vert et ajoutez à la préparation.
8. Faites encore étuver pendant 5 minutes.

Chou vert à la crème et aux lardons

Ingrédients :
- 150g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 chou vert
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1,5 dl de bouillon de poulet
- 2 dl de crème fraîche
- poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

Préparation :
1. Emincez l'oignon, lavez le chou et coupez-le en lanières.
2. Chauffez l'huile dans le wok
3. Quand l'huile est brûlante, faites cuire les lardons dans le wok en remuant sans cesse.
4. Ajoutez l'oignon et faites le cuire en remuant sans cesse jusqu'à qu'il commence à brunir.
5. Ajoutez le chou et faites cuire le tout pendant 5 minutes en remuant sans cesse.
6. Ajoutez les graines de sésame à la fin.
7. Ajoutez le bouillon, assaisonnez avec le poivre et le sel et laissez cuire le tout à couvert pendant 5 minutes.
8. Ajoutez enfin la crème et faites encore cuire quelques instants.

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour le wok électrique EW3-FA peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	TOTAL
Couvercle	EW3-LID		9.00 €	
Thermostat	EW3-TH		7.00 €	
Frais de port		1	9.00 €	9.00 €
			TOTAL	

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

EW3-F